



Fournisseur d'ingrédients
et de solutions au secteur de
l'alimentation et des boissons

PRODUITS DE
COMMODITÉ



VIANDE ET VIANDE TRANSFORMÉE



Produit	Description	Application	Avantages
Matgel R4	Système gélifiant basé sur la combinaison d'hydrocolloïdes avec d'autres ingrédients fonctionnels et/ ou de l'amidon.	► Saumure pour une forte injection dans le jambon cuit ► Pépites	▪ Améliore l'aptitude à la découpe. ▪ Confère une texture ferme ▪ Améliore le rendement
Matgel V5	Un système gélifiant qui est basé sur les combinaisons d'hydrocolloïdes avec d'autres ingrédients fonctionnels et/ ou de l'amidon.	► Saumure pour forte injection dans le jambon cuit ► Saumure pour l'injection dans la volaille	▪ L'Améliore l'aptitude à la découpe ▪ Contrôle de la synergie et de la fixation de l'eau ▪ Empêche les jus de cuisson de s'échapper Juteuses
Matgel CF200	Un système gélifiant qui est basé sur les combinaisons d'hydrocolloïdes avec d'autres ingrédients fonctionnels et/ ou de l'amidon.	► Saumure pour une injection élevée dans le jambon cuit	▪ Améliore l'aptitude à la coupe ▪ Liaison avec l'eau et contrôle de la synérèse
Matgel VDI	Système gélifiant basé sur la combinaison d'hydrocolloïdes avec d'autres ingrédients fonctionnels et/ ou de l'amidon.	► Saumure pour injection dans le Poulet ► Pâté	▪ Améliore l'aptitude à la coupe ▪ Liaison avec l'eau et contrôle de la synérèse ▪ Juteuse
Matgel VSR50	Un système gélifiant basé sur la combinaison d'hydrocolloïdes avec d'autres ingrédients fonctionnels et/ ou de l'amidon	► Saumure pour l'injection de volaille ► Nuggets	▪ Améliore l'aptitude à la découpe ▪ Liaison avec l'eau et contrôle de la synérèse ▪ Amélioration de la standardisation de la texture ▪ Juteux ▪ Liaison avec l'eau et Knack
Matgel K2000	Un système gélifiant qui est basé sur les combinaisons d'hydrocolloïdes avec d'autres ingrédients fonctionnels et/ ou de l'amidon.	► Saumure pour les injections de volaille ► Émulsion de graisse et de viande ► Saucisse	▪ Liaison avec l'eau et contrôle de la synérèse Amélioration de la standardisation des textures
Matalgin MK150	Système de gélification à froid basé sur la combinaison d'hydrocolloïdes avec d'autres ingrédients fonctionnels et/ ou de l'amidon	► Viande restructurée ► Émulsion de graisse et de viande ► Saucisse	▪ Normalisation de la texture ▪ Réduction des coûts ▪ Procédé à froid ▪ Stabilité thermique
Matgum CS30	Un système épaississant basé sur la combinaison d'hydrocolloïdes avec d'autres ingrédients fonctionnels et/ ou de l'amidon.	► Émulsion de graisse et de viande ► Saucisse ► Surimi ► Préparation de viande hachée	▪ Amélioration du rendement ▪ Contrôle de la viscosité pendant le processus ▪ Liaison avec l'eau ▪ Normalisation de la texture ▪ Matalgin juteuse
Matalgin PR270	Système de gélification à froid basé sur la combinaison d'hydrocolloïdes avec d'autres ingrédients fonctionnels et/ ou de l'amidon	► Émulsion de graisse et de viande ► Saucisse	▪ Réduction des coûts ▪ Procédé à froid
Matgel RS134	Système gélifiant basé sur la combinaison d'hydrocolloïdes avec d'autres ingrédients fonctionnels et/ ou de l'amidon.	► Aspic	▪ Gel clair ▪ Amélioration de la gélatine
Matgel RS350	Système gélifiant basé sur la combinaison d'hydrocolloïdes avec d'autres ingrédients fonctionnels et/ ou de l'amidon.	► Aspic	▪ Gel clair ▪ Amélioration de la gélatine
Matgel VDI	Un système gélifiant qui est basé sur les combinaisons d'hydrocolloïdes avec d'autres ingrédients fonctionnels et/ ou de l'amidon.	► Préparation de viande hachée	▪ Liaison avec l'eau ▪ Substitut des graisses ▪ Juteuse
Matgel SP8000	Un système gélifiant qui est basé sur les combinaisons d'hydrocolloïdes avec d'autres ingrédients fonctionnels et/ ou de l'amidon	► Pâté ► Surimi	▪ Liaison avec l'eau ▪ Amélioration de la capacité d'étalement ▪ Amélioration de la cohésion
Matvis AK023	es combinaisons d'hydrocolloïdes avec d'autres ingrédients fonctionnels et/ou de l'amidon.	► Surimi	▪ Amélioration de la cohésion ▪ Liaison avec l'eau ▪ Normalisation de la texture



ÉDULCORANTS ET SIROPS



Édulcorant à haute intensité			
Produit	Description	Application	Avantages
Acesulfame K	L'acesulfame K est 200 fois plus sucré que le saccharose (sucre ordinaire), aussi sucré que l'aspartame, environ deux tiers de la saccharine et un tiers du sucralose. L'acesulfame de potassium a un goût propre et sucré, qui se manifeste rapidement et ne laisse pas d'arrière-goût persistant. À forte concentration, il a un arrière-goût légèrement amer. L'acesulfame de potassium a une taille de particule plus petite que le saccharose, ce qui permet un mélange plus uniforme avec d'autres édulcorants. L'acesulfame de potassium ne contient pas de calories et convient aux diabétiques.		
Aspartame	Est un édulcorant non saccharide utilisé comme substitut du sucre dans certains aliments et boissons. L'aspartame est environ 200 fois plus sucré que le saccharose. Même si l'aspartame produit quatre kilocalories d'énergie par gramme (17 kJ/g) lorsqu'il est métabolisé, la quantité nécessaire pour produire un goût sucré est si faible que sa contribution calorique est négligeable. Le goût sucré de l'aspartame dure plus longtemps que celui du saccharose, c'est pourquoi il est souvent mélangé à d'autres édulcorants artificiels comme l'acesulfame k pour produire un goût global plus proche de celui du sucre.		
Cyclamate de sodium	Le cyclamate de sodium est stable et soluble. Il est 30 à 50 fois plus sucré que le saccharose (sucre de table). Le mélange de 10 parts de cyclamate pour 1 part de saccharine est courant et masque les mauvais goûts des deux édulcorants.		
Saccharine de sodium	La saccharine de sodium est 300 à 400 fois plus sucrée que le saccharose, mais elle a un arrière-goût amer ou métallique, surtout à forte concentration. La saccharine est utilisée pour sucrer des produits tels que les boissons, les bonbons, les biscuits et les médicaments.		
Sucralose	Le sucralose est environ 320 à 1 000 fois plus sucré que le saccharose, trois fois plus sucré que l'aspartame et l'acesulfame de potassium, et deux fois plus sucré que la saccharine de sodium. La majorité du sucralose ingéré n'est pas dégradé par l'organisme, il est donc non calorique.		
Stevia	Édulcorant naturel et substitut de sucre extrait des feuilles de l'espèce végétale Stevia rebaudiana, les glycosides de stéviol de Stevia rebaudiana sont 30 à 320 fois plus sucrés que le saccharose. - Utilisé dans la plupart des produits alimentaires et des boissons gazeuses. - Facile à utiliser - Longue durée de conservation 0 Calories - Le goût se manifeste plus lentement et plus longtemps que celui du sucre. - Certains de ses extraits peuvent avoir un arrière-goût amer ou de réglisse à des concentrations élevées.		
Mélanges Berisweet	Divers mélanges d'édulcorants artificiels fabriqués à partir d'une variété d'édulcorants, notamment le cyclamate de sodium, la saccharine de sodium, l'acesulfame K, l'aspartame, le sucralose et les glycosides de stéviol. Valeurs SE 10 - 450	Tous les produits de boisson	- Réduit le taux de sucre et les kilojoules tout en conservant le goût sucré - Rehausse et intensifie les saveurs - Effet synergique avec d'autres édulcorants - Ne favorise pas la carie dentaire - Convient aux diabétiques
Sirop			
Produit	Description	Application	Avantages
Fructose cristallin	Le plus soluble dans l'eau de tous les sucres. Sucre monosaccharide dérivé de l'amidon. Valeur SE : 173	- Crème glacée - Desserts laitiers congelés	- Facteur d'abaissement du point de congélation (FPDF) - Empêche la cristallisation
Dextrose (Monohydrate & Anhydre)	Un sucre réducteur dérivé de l'amidon avec des propriétés fonctionnelles, sensorielles et nutritionnelles. Il a un goût agréable, propre, sucré et rafraîchissant. Valeur SE : 75	- Crème glacée - Dessert laitier - Boissons lactées	- Améliore la sensation en bouche - Améliore et intensifie le goût - Diminue la perception du goût sucré
Érythritol	Alcool de sucre (polyol) ou hydrate de carbone hydrogéné dérivé du blé ou du maïs qui est fermenté à l'aide de levure.	- Crème glacée - Crème pâtissière - Yoghourt	- Remplace le sucre - Améliore le contrôle de la glycémie - Améliore la santé dentaire - Réduit les calories jusqu'à 40%. - Facteur de dépression du point de congélation (FPDF)
Sirop de glucose	Un sirop de sucre monosaccharide dérivé de l'hydrolyse de l'amidon. Valeur SE : 75	- Crème glacée - Desserts lactés congelés	- Facteur d'abaissement du point de congélation (FPDF) - Empêche la cristallisation
Sirop de maïs à haute teneur en fructose	Sirop de sucre dérivé de l'hydrolyse de l'amidon en glucose et, dans certains cas, en fructose. Valeur SE : 100	- Crème glacée - Desserts lactés congelés	- Facteur d'abaissement du point de congélation (FPDF) - Empêche la cristallisation - Abaisse la température de gélification de l'amidon
Sirop / Poudre de maltitol	Un alcool de sucre (polyol) ou un hydrate de carbone hydrogéné dérivé du blé ou du maïs. Il a un goût sucré franc et des propriétés similaires à celles du saccharose, ce qui en fait une alternative au sucre de haute qualité.	- Crème glacée - Yoghourt - Dessert lacté	- Remplace le sucre - Améliore le contrôle de la glycémie - Améliore la santé dentaire - Réduit les calories jusqu'à 40%. - Facteur de dépression du point de congélation (FPDF)

ÉDULCORANTS ET SIROPS AROMATISÉS ET COLORANTS



Produit	Description	Application	Avantages
Colorants synthétiques	Voici quelques colorants synthétiques approuvés pour les aliments : E104 : Jaune de quinoléine, E122 : Carmoisine, E124 : Ponceau 4R, E131 : Bleu patenté V, E142 : Vert S.	► Rendre les aliments plus attrayants, plus séduisants, plus appétissants et plus informatifs	▪ Compense la perte de couleur due à l'exposition à la lumière, à l'air, aux températures extrêmes, à l'humidité et aux conditions de stockage ▪ Corrige les variations naturelles de couleur ▪ Rehausse les couleurs qui se produisent naturellement ▪ Permet aux consommateurs d'identifier des produits à vue, comme les arômes de bonbons ou les doses de médicaments.
Natural Colourants	Carotenoids (E160, E161, E164), chlorophyllin (E140, E141), anthocyanins (E163), and betanin (E162) comprise four main categories of plant pigments grown to colour food products. Other colourants or specialized derivatives of these core groups include: Annatto (E160b), a reddish-orange dye made from the seed of the achioté, Caramel colouring (E150a-d), made from caramelized sugar, Carmine (E120), a red dye derived from the cochineal insect, Dactylopius coccus, Elderberry juice (E163) Lycopene (E160d), Paprika (E160c), Turmeric (E100)	► To make food more attractive, appealing, appetizing, and informative	▪ Improve mouthfeel ▪ Enhance and intensifies flavour ▪ Shorten the sweetness perception
Arômes	Notre vaste gamme d'arômes comprend la vanille, la fraise, l'orange, le chocolat, la banane, ainsi que des arômes tropicaux exotiques et des émulsions. Ces arômes sont largement utilisés dans le secteur des boissons pour obtenir un profil de goût attrayant et spécifique aux besoins des clients.		



ADDITIFS



Régulateurs d'acidité

Produit	Description
Acide citrique	Un acide organique que l'on trouve naturellement dans les agrumes. Utilisé comme conservateur naturel et/ou pour ajouter un goût acide aux produits de boulangerie
Acide ascorbique	L'acide ascorbique ou vitamine C est un nutriment essentiel pour certains animaux, y compris les humains. La vitamine C est également ajoutée à certains jus de fruits et boissons au jus.

Agents anti-mousse

Produit	Description
Un antimousse ou un agent anti-mousse est un additif chimique qui réduit et empêche la formation de mousse dans les liquides de traitement industriel. Les termes agent anti-mousse et antimousse sont souvent utilisés de manière interchangeable. Les agents couramment utilisés sont les huiles insolubles, les polydiméthylsiloxanes et autres silicones, certains alcools, stéarates et glycols. L'additif est utilisé pour empêcher la formation de mousse ou est ajouté pour briser une mousse déjà formée.	
Benzoate de calcium	Il est utilisé de préférence aux autres sels d'acide benzoïque ou à ses esters dans les aliments en raison de sa meilleure solubilité et de sa sécurité pour l'homme. Il est utilisé dans les boissons gazeuses, les jus de fruits, les concentrés, le lait de soja, la sauce de soja et le vinaigre.
Benzoate de Potassium	Permet aux boissons gazeuses d'avoir une durée de conservation plus longue en inhibant ou en arrêtant la croissance de micro-organismes tels que les levures, les moisissures et les bactéries.
Benzoate de sodium	Le benzoate de sodium est un agent de conservation alimentaire largement utilisé. Il est surtout utilisé dans les aliments acides comme les sauces à salade (c'est-à-dire l'acide acétique du vinaigre), les boissons gazeuses (acide carbonique), les confitures et les jus de fruits (acide citrique), les cornichons (acide acétique), les condiments et les garnitures de yaourt. Il est également utilisé comme agent de conservation dans les médicaments et les cosmétiques. Le benzoate de sodium est présent à l'état naturel, avec l'acide benzoïque et ses esters, dans de nombreux aliments. On le trouve naturellement en petites quantités dans des fruits tels que les canneberges, les pruneaux et les pommes.
Natamicine	Elle est utilisée pour retarder la croissance des champignons dans les produits laitiers, les boissons et autres produits alimentaires. Elle est utilisée en remplacement des conservateurs chimiques traditionnels, elle a un impact neutre sur le goût et dépend moins du pH pour son efficacité, comme c'est souvent le cas avec les conservateurs chimiques.

FROMAGES ET DIPS



Laits en poudre			
Produit	Description	Application	Avantages
Lait entier en poudre	Lait entier frais et pasteurisé séché par atomisation. Peut être enrichi en vitamine A et D ainsi qu'en fer sur demande. Le produit ne contient aucun agent de conservation.	► Tous les produits fromagers	- Augmente les solides du lait - Augmente la durée de conservation du substitut du lait
Lait écrémé en poudre	Lait en poudre - écrémé Lait écrémé frais pasteurisé, séché par atomisation, présentant d'excellentes propriétés de dispersion et de solubilité.	► Tous les produits fromagers	- Augmente les solides du lait - Augmente la durée de conservation du substitut
Concentré de protéines de lait (MPC)	Protéines de lait écrémé séchées par pulvérisation. Contient 40 à 90 % de protéines de lait. Le reste est constitué de lactose et de minéraux. Augmentez la teneur en protéines du produit pour accroître les résultats de production.	► Tous les produits fromagers	- Meilleur rendement fromager - Stabilisateur
Caséine présure / Caséine d'acide lactique	Un produit de caséine séché par pulvérisation. Le caséinate de sodium a une teneur en protéines plus élevée que le caséinate de calcium.	► Tous les produits fromagers	Agent de texturation
Cultures de départ	Les cultures starter sont des micro-organismes utilisés dans la production de produits laitiers fermentés tels que le yaourt et le fromage. La microflore naturelle du lait est soit inefficace, incontrôlable et imprévisible, soit totalement détruite par les traitements thermiques appliqués au lait. Les mélanges de notre gamme de cultures de départ sont des mélanges mono-souches lyophilisés, qui présentent une faible post-acidification et sont directement inoculés en cuve (DVI).		



Stabilisateurs			
Produit	Description	Application	Avantages
Alginate	Extrait d'algues marines dérivé d'algues brunes. Forme un gel fort et stable à la chaleur en présence de Calcium. Thermo-irréversible et pseudoplastique de nature.	► Produits laitiers transformés	0.5 – 2.0% - Stabilisateur de texture - Agent gélifiant
Carraghénane	Extrait d'algues rouges. Viscosité moyenne à élevée, pH moyen stable.	► Fromage à tartiner ► Fromage à la crème	0.02 – 3% - Stabilisateur - Gélifiant - Empêche la cristallisation
Gélatine (Halal)	Dérivée du collagène dans des conditions Halal strictes. Sources bovine, avicole ou marine.	► Fromage à tartiner ► Dips ► Mayonnaise ► Ketchup	0.05 – 2.0% - Agent gélifiant et émulsifiant - Empêche la synérèse - Augmente le débordement - Stabilisateur de mousse
LM Pectine Amidée / Non-amidée	Extrait de fruit qui fournit des gels thermoréversibles élevés lorsque le pH>3,5 et le calcium sont présents.	► Produits à base de fromage ► Fromage à tartiner ► Dips ► Mayonnaise ► Ketchup	0.5 – 5% - Gélifiant - Épaississant - Empêche la cristallisation - Substitut de graisse

FROMAGE ET DIPS (SUITE)



Mélanges de stabilisateurs	Diverses combinaisons d'hydrocolloïdes, de pectines et d'amidons modifiés adaptées aux différentes conditions de traitement pour offrir une viscosité, une texture et une finition brillante parfaites, tout en éliminant les problèmes de synérèse.	▶ Produits à base de fromage ▶ Fromage à tartiner ▶ Dips ▶ Mayonnaise ▶ Ketchup	▪ Viscosité ▪ Texture ▪ Finition brillante ▪ Empêche la synérèse
Phosphates	Notre gamme comprend des phosphates métalliques et des acides phosphoriques pour la production de fromages frais, semi-durs, durs et fondus. Les phosphates servent d'émulsifiants, d'agents de maturation, d'améliorateurs de goût et permettent de conserver la fraîcheur.		
Phosphate de métal		▶ Tous les produits fromagers	
Acides phosphoriques	Les acides phosphoriques sont des solutions claires. Toutes les concentrations sont conformes à la norme internationale n° 60 de la NSF et ont été certifiées pour être utilisées dans le traitement de l'eau potable à un dosage maximal de 12 mg/L à une concentration équivalente à 85 % de H ₃ PO ₄ .	▶ Tous les produits fromagers	▪ Augmente la durée de conservation
Conservateurs	Notre gamme de conservateurs qui peuvent être utilisés avec succès pour tous les produits à base de lait comprend : Nisine, Pimaricine, Propionate de sodium, Sorbate de potassium, Benzoate de sodium, Nitrate de potassium et de sodium, Diacétate de sodium et Dioxyde de soufre.		

PRODUITS EN CONSERVE



Additifs/conservateurs			
Produit	Description	Application	Avantages
Sulphites	Ils ont utilisés comme additif pour maintenir la couleur des aliments, leur durée de conservation et empêcher la croissance de champignons ou de bactéries. Notre gamme de sulfites qui peuvent être utilisés avec succès pour tous les aliments en conserve est la suivante : Bisulfite de potassium, métabisulfite de potassium et sulfite de sodium.		
Agents de conservation	Notre gamme d'agents de conservation qui peuvent être utilisés avec succès pour tous les aliments en conserve est la suivante : Sirop de maïs à haute teneur en fructose, sucre et sirop de maïs.		
Maltodextrine	La Maltodextrine est un polysaccharide utilisé comme additif alimentaire. Elle est produite à partir de l'amidon par hydrolyse partielle et se présente généralement sous la forme d'une poudre blanche hygroscopique séchée par pulvérisation. La maltodextrine est très digeste, elle est absorbée aussi rapidement que le glucose et peut être modérément sucrée ou presque insipide.		
Mélanges de stabilisateurs	Diverses combinaisons d'hydrocolloïdes, de pectines et d'amidons modifiés adaptées aux différentes conditions de traitement afin d'obtenir une viscosité, une texture et une finition brillante parfaites, tout en éliminant les problèmes de synérèse.	▶ Mayonnaise ▶ Ketchup	▪ Texture ▪ Finition brillante ▪ Empêche la synérèse





Siège social (Afrique du Sud):

Succursale Kenya:

Succursale Nigeria:

Succursale Cameroon:

Succursale Côte d'Ivoire:

Succursale Mozambique:

Succursale Uganda:

Succursale Zambia:

Unit 3, Amorosa Office Park, Corner Doreen and Lawrence Rd, Ruimsig, Roodepoort • sales@amesi.co.za • +27 11 958 0021
 Nairobi Gate Industrial Park, Eastern Bypass, Mini Units, Number 10, Nairobi, Kenya • sales@amesi.co.ke • +254 716 277 485
 1st Floor, First Cosia Tower, 6 Gbangba Street, Off Sadiku Street, Ilasamaja, Lagos • sales@amesi.co.za • +234 806 691 5935,
 +234 802 304 8391
 Youpwe – Bonapriso, B.P. 5627, Douala • sales@amesi.co.za • +237 694 25 7272
 Centre d'affaires CO.LAB, 2 Plateaux Vallon – Rue des jardins, Abidjan • sales@amesi.co.za
 Av. Acordos De Lusaka Bairro Machava Num 803, R/C Cidada De Matola • sales@amesi.co.za • +258 87 713 2020
 21-31 Rashid Khamis Rd, Mukwano Mall, Old Kampala, Kampala Central Division, Nakasero Iii, Kampala, Uganda
 sales@amesi.co.ug • +256 200 991 132
 Plot 487A Kalunguti Rd, Off Leopards Hill, New Kasama - Lusaka, Zambia • sales@amesi.co.zm • +260 211 265 224